

BAB 1

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Daging adalah bahan pangan yang sangat bermanfaat bagi manusia karena banyak mengandung zat-zat makanan yang dibutuhkan oleh manusia. Zat-zat makanan tersebut adalah protein, karbohidrat, lemak, mineral, vitamin, dan air. Daging juga merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, hal ini dikarenakan daging memiliki kandungan nutrisi yang dibutuhkan untuk pertumbuhan mikroorganisme. Keberadaan mikroorganisme dalam daging dapat menyebabkan hal-hal yang tidak diinginkan (Soeparno, 2011).

Daging juga merupakan bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, namun demikian kualitas daging yang beredar di masyarakat seringkali tidak terjamin dengan baik. Akibatnya, masyarakat mengonsumsi daging dengan kualitas tidak baik dan tidak sehat. Seiring dengan meningkatnya perekonomian masyarakat kebutuhan daging untuk dikonsumsi semakin meningkat pula (Soeparno, 2011).

Menurut Anonimus (2016), konsumsi daging segar per kapita berdasarkan pengelompokan pada tahun 2014 meningkat sebesar 6,7 persen dari konsumsi tahun 2013 sebesar 4,693 kg. Konsumsi daging sapi per kapita tahun 2015 sebesar 0,417 kg, mengalami peningkatan sebesar 60,0 persen dari konsumsi tahun 2014 sebesar 0,261 kg. Produksi daging sapi di Indonesia

tahun 2015 sebanyak 506,700 ton tahun 2016 sebesar 524,100 ton sedangkan di kota Yogyakarta produksi daging sapi tahun 2015 sebesar 7.584 ton dan tahun 2016 sebesar 7.765.

Banyak rumpun sapi lokal, diantaranya sapi Bali, sapi Madura, sapi PO, dan SO masih menjadi andalan untuk memenuhi kebutuhan daging dalam Negeri, tetapi tingkat produktivitas dan kualitas dagingnya masih rendah. Dinamika sisi permintaan ini menyebabkan kebutuhan pangan secara nasional meningkat dengan cepat, baik dalam jumlah, kualitas, dan keragamannya. Sehingga daging sapi impor masih tidak dapat ditinggalkan karena daging sapi impor sangat dibutuhkan untuk menunjang pemenuhan kebutuhan konsumsi daging masyarakat khususnya di Kota Yogyakarta.

Kebutuhan daging memang semakin tahun semakin meningkat, tetapi disisi lain kita harus tahu apakah daging lokal maupun impor yang beredar di Kota Yogyakarta berkualitas baik. Daging yang baik dapat diketahui dengan uji fisik daging dengan teliti dan benar. Pengujian fisik daging yang biasa dilakukan adalah pengecekan warna daging, tesktur daging, lemak (*marbling*) daging, pH daging, daya mengikat air, susut masak dan keempukan daging. Daging yang berkualitas baik memberikan dampak yang sangat berharga bagi jaminan kesehatan masyarakat dan tidak pula memberikan dampak negatif bagi masyarakat yang mengkonsumsinya. Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul Komparasi Kualitas Daging Sapi Lokal dan Daging Sapi Impor di Kota Yogyakarta.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menentukan kualitas fisik daging sapi ?
2. Bagaimana kualitas fisik daging sapi impor ?
3. Bagaimana kualitas fisik daging sapi lokal ?
4. Bagaimanakah perbandingan kualitas fisik antara daging sapi impor dan sapi lokal ?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui kualitas daging sapi lokal dan daging sapi impor di Kota Yogyakarta.
2. Untuk mengetahui perbandingan kualitas daging sapi lokal dan daging sapi impor di Kota Yogyakarta.

Manfaat Penelitian

1. Untuk membantu masyarakat dalam hal pemilihan daging yang baik untuk dikonsumsi.
2. Untuk membantu pedagang dalam memilih daging yang baik untuk diperjualbelikan di pasar Yogyakarta.
3. Untuk mengetahui perbandingan kualitas daging sapi lokal dan impor di Kota Yogyakarta.